

图书基本信息

书名：<<三安超有机农业标准化操作规程（上下卷）>>

13位ISBN编号：9787802334892

10位ISBN编号：7802334896

出版时间：2008-2

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：张令玉

页数：1540

字数：3100000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 内容概要

本规程详细规定了农产品种植业采用集成化创新的三安系列生物制剂，从土壤净化修复、水环境净化，到安全生产的全过程标准化操作方法。

本规程详细规定了畜禽养殖业采用集成化创新的三安系列生物制剂，从净化牧场、养殖场、畜禽场舍和水源等，到安全饲养的全过程标准化操作方法。

本规程详细规定了水产养殖业采用集成化创新的三安系列生物制剂，从净化养殖水域、养殖场所，到安全养殖的全过程标准化操作方法。

本规程详细规定了食用菌栽培业采用集成化创新的三安系列生物制剂，从净化培养基料、栽培场所的消毒灭菌，到安全栽培的全过程标准化操作方法。

## 作者简介

张令玉：1954年生，教授，香港长江生命科技研究所首席科学家，北京三安科技集团董事长。自1974年致力于生命科学信息调控技术(BioinformatlonAdjustmentTechnology, Tech-BIA)平台的研究。Tech-BIA平台于1983年基本创建成功，并应用于生物新药、生物农业、生态环境综合治理等领域的研究。

凭借Tech-BIA技术快速、准确、低成本、效果显著等独特优势，陆续成功地研究出用于生物医药(62项)、生物农业(28项)、生态环境综合治理(18项)的技术成果。

张令玉教授于2000年加盟长江集团并亲手创建了长江生命科技，任首席科学家、研究所所长。

长江生命科技利用张令玉教授所发明的108项国际专利(PCT)于2002年在香港成功上市，成为香港创业板的第一名，2006年，为响应党中央、国务院解决“三农”问题及构建和谐社会的感召，张令玉教授带着“为数亿农民打工”的报国之心在北京创建了三安科技集团，利用他的专利技术成果和创新的三安模式创建了三安生物农业，通过生产安全、可靠、价廉的食品——三安超有机食品，采取高安全性的标准战略和平价、优质的品牌战略，打造世界农产品市场蓝海方略，为解决我国农产品卖难和卖个好价更难等困扰农民增收的难题，解决我国食品安全难题等，闯出了一条具有中国特色的现代化、标准化农业之路。

## 书籍目录

三安超有机食品 甘薯标准化操作规程三安超有机食品 马铃薯标准化操作规程三安超有机食品 魔芋标准化操作规程三安超有机食品 山药标准化操作规程三安超有机食品 芋头标准化操作规程三安超有机食品 其他薯类标准化操作规程三安超有机食品 甘蔗标准化操作规程三安超有机食品 甜菜标准化操作规程三安超有机食品 大白菜标准化操作规程三安超有机食品 豆瓣菜标准化操作规程三安超有机食品 花椰菜标准化操作规程三安超有机食品 京菜标准化操作规程三安超有机食品 卷心菜标准化操作规程三安超有机食品 绿花菜标准化操作规程三安超有机食品 青梗菜标准化操作规程三安超有机食品 球芽甘蓝标准化操作规程三安超有机食品 日本萝卜根标准化操作规程三安超有机食品 日本萝卜叶标准化操作规程三安超有机食品 山葵标准化操作规程三安超有机食品 茺菁根标准化操作规程三安超有机食品 茺菁叶标准化操作规程三安超有机食品 小松菜标准化操作规程三安超有机食品 羽衣甘蓝标准化操作规程三安超有机食品 其他十字花科蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 菊苣标准化操作规程三安超有机食品 苦苣标准化操作规程三安超有机食品 牛蒡标准化操作规程三安超有机食品 婆罗门参标准化操作规程三安超有机食品 茼蒿标准化操作规程三安超有机食品 莴苣标准化操作规程三安超有机食品 洋蓟标准化操作规程三安超有机食品 其他菊科蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 葱标准化操作规程三安超有机食品 大蒜标准化操作规程三安超有机食品 繁殖洋葱标准化操作规程三安超有机食品 韭菜标准化操作规程三安超有机食品 芦笋标准化操作规程三安超有机食品 洋葱标准化操作规程三安超有机食品 其他百合科蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 胡萝卜标准化操作规程三安超有机食品 欧芹标准化操作规程三安超有机食品 欧洲防风标准化操作规程三安超有机食品 芹菜标准化操作规程三安超有机食品 鸭儿芹标准化操作规程三安超有机食品 其他伞形花科蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 番茄标准化操作规程三安超有机食品 红柿子椒标准化操作规程三安超有机食品 茄子标准化操作规程三安超有机食品 其他茄科蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 黄瓜标准化操作规程三安超有机食品 南瓜标准化操作规程三安超有机食品 甜瓜标准化操作规程三安超有机食品 西瓜标准化操作规程三安超有机食品 香瓜标准化操作规程三安超有机食品 越瓜标准化操作规程三安超有机食品 其他葫芦科标准化操作规程三安超有机食品 扁豆标准化操作规程三安超有机食品 毛豆标准化操作规程三安超有机食品 豌豆标准化操作规程三安超有机食品 草菇标准化操作规程三安超有机食品 花菇标准化操作规程三安超有机食品 猴头菇标准化操作规程三安超有机食品 金针菇标准化操作规程三安超有机食品 平菇标准化操作规程三安超有机食品 双孢菇标准化操作规程三安超有机食品 鸡腿菇标准化操作规程三安超有机食品 白灵菇标准化操作规程三安超有机食品 杏孢菇标准化操作规程三安超有机食品 真姬菇标准化操作规程三安超有机食品 姬松茸标准化操作规程三安超有机食品 大肥菇标准化操作规程三安超有机食品 杨树菇标准化操作规程三安超有机食品 大球盖菇标准化操作规程三安超有机食品 灵芝标准化操作规程三安超有机食品 菠菜标准化操作规程三安超有机食品 黄秋葵标准化操作规程三安超有机食品 姜标准化操作规程三安超有机食品 竹笋标准化操作规程三安超有机食品 其他蔬菜标准化操作规程三安超有机食品 橙标准化操作规程三安超有机食品 柠檬标准化操作规程三安超有机食品 葡萄柚标准化操作规程三安超有机食品 酸橙标准化操作规程三安超有机食品 夏橙标准化操作规程三安超有机食品 其他柑橘类水果标准化操作规程三安超有机食品 梨标准化操作规程三安超有机食品 枇杷标准化操作规程三安超有机食品 苹果标准化操作规程三安超有机食品 日本梨标准化操作规程三安超有机食品 榲桲标准化操作规程三安超有机食品 梅标准化操作规程三安超有机食品 李标准化操作规程三安超有机食品 桃标准化操作规程三安超有机食品 杏标准化操作规程三安超有机食品 櫻桃标准化操作规程三安超有机食品 油桃标准化操作规程三安超有机食品 草莓标准化操作规程三安超有机食品 黑莓标准化操作规程三安超有机食品 蓝莓标准化操作规程三安超有机食品 蔓越橘标准化操作规程三安超有机食品 悬钩子标准化操作规程三安超有机食品 越橘标准化操作规程三安超有机食品 其他浆果标准化操作规程三安超有机食品 菠萝标准化操作规程三安超有机食品 鳄梨标准化操作规程三安超有机食品 番木瓜标准化操作规程三安超有机食品 番石榴标准化操作规程三安超有机食品 芒果标准化操作规程三安超有机食品 猕猴桃标准化操作规程三安超有机食品 柿子标准化操作规程三安超有机食品 西番莲标准化操作规程三安超有机食品 香蕉标准化操作规程三安超有机食品 葡萄标准化操作规程三安超有机食品 其他水果标准化操作规程三安超有机食品 核桃标准化操作规程三安超有机食品 板栗标准

化操作规程三安超有机食品 银杏标准化操作规程三安超有机食品 其他坚果标准化操作规程三安超有机食品 大麦标准化操作规程三安超有机食品 大米标准化操作规程三安超有机食品 黑麦标准化操作规程三安超有机食品 荞麦标准化操作规程三安超有机食品 小麦标准化操作规程三安超有机食品 玉米标准化操作规程三安超有机食品 其他粮谷标准化操作规程三安超有机食品 蚕豆标准化操作规程三安超有机食品 干大豆标准化操作规程三安超有机食品 豇豆标准化操作规程三安超有机食品 干花生标准化操作规程三安超有机食品 豌豆标准化操作规程三安超有机食品 其他豆类标准化操作规程三安超有机食品 茶叶标准化操作规程三安超有机食品 牛肉标准化操作规程三安超有机食品 猪肉标准化操作规程三安超有机食品 绵羊肉标准化操作规程三安超有机食品 山羊肉标准化操作规程三安超有机食品 马肉标准化操作规程三安超有机食品 鹿肉标准化操作规程三安超有机食品 其他陆生哺乳动物肉标准化操作规程三安超有机食品 牛奶标准化操作规程三安超有机食品 火鸡肉标准化操作规程三安超有机食品 鸡肉标准化操作规程三安超有机食品 鸭肉标准化操作规程三安超有机食品 其他家禽肉标准化操作规程三安超有机食品 鸡蛋标准化操作规程三安超有机食品 鸭蛋标准化操作规程三安超有机食品 其他家禽蛋标准化操作规程三安超有机食品 鱼标准化操作规程三安超有机食品 虾标准化操作规程三安超有机食品 蟹标准化操作规程三安超有机食品 贝标准化操作规程三安超有机食品 其他水生动物标准化操作规程

编辑推荐

《三安超有机农业标准化操作规程(套装上下卷)》详细规定了食用菌栽培业采用集成化创新的三安系列生物制剂，从净化培养基料、栽培场所的消毒灭菌，到安全栽培的全过程标准化操作方法。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>